GÜL REÇELİ

Reçellik olarak satılan gül yapraklarından yarım kg. reçel için yeterlidir. Önce yaprakların beyaz kısmı kesişlerek ayrılır, kalan yapraklar 1,5 kg. toz şekerle, 1 sıra gül yaprağı, bir sıra şeker olamak üzere bir kaseye istif edilir üstü kapatılır. Beyazlar başka kaseye alınır, üzerlerine yarım kg. kaynar su dökülür ve hemen ıslak bir bezle üzeri kapatılır. 2 gün sonra kırmızı yaprakların olduğu kase açılır ve hamur gibi yoğurularak tekrar üzeri örtülür. 1 gün sonra beyaz yaprak bölümünün susyu süzülür ve bu suyla 1 kg. şeker kestirilir. Hepsi birden yoğrulan yaprakların üzerine konup kaynatılır. Köpükleri sürekli olarak alınır ve kıvama gelince ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.

ML® Gül Reçeli için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:422 • adı:Gül Reçeli • gönderen:Dilek • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:39